Fiche Technique **CO-SP-004**

GELATINE DE POISSON
en poudre 200°BLOOM

Gélatine alimentaire

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique
Poudre blanche

Origine
Gélatine issue de peaux de poisson traitées par voie acide.

Description Chimique
Protéine

UTILISATIONS

Rôle / Effet
Principalement utilisée comme agent gélifiant, mais aussi comme agent foisonnant ou de clarification, stabilisateur, émulgateur, épaississant, liant...

Mode d'emploi / reconstitution / dosage
Dosage et équivalences:
- faire gonfler 10 g de poudre dans 20 cl d'eau environ
- une feuille de gélatine or = 2 g de gélatine poudre 200°Bloom. Autrement dit, faire gonfler 2 g de poudre dans la même quantité d'eau utilisée pour une feuille or.

Préparation des solutions : trois méthodes sont appliquées pour la mise en solution des gélatines :

* *Méthode classique* (Gonflement préalable à l'eau froide et dissolution au bain-marie)
- Gonflement : Verser la gélatine dans l'eau froide (et non l'inverse) sous agitation modérée
Laisser gonfler 1 à 2 heures
- Fusion : Faire fondre au bain marie sans dépasser une température de 65 à 70°C
Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète (15 à 20 mm)

Vérifier avant emploi que la solution est parfaitement homogène et qu'il ne reste pas de particules non dissoutes.

* *Méthode rapide* (Dissolution directe dans l'eau bouillante) plutôt conseillée pour les solutions concentrées (concentration supérieure à 20%)
Verser directement la gélatine dans l'eau très chaude 80-90°C sous agitation rapide.
Continuer à mélanger sous faible agitation jusqu'à dissolution complète (15mm)
La température sera abaissée jusqu'à 50 à 70°C

Permet de préparer en quelques minutes des quantités importantes de solutions de gélatine.
Cependant, cette méthode directe provoque fréquemment la formation de mousse et celle-ci sera d'autant plus importante que la gélatine sera poudreuse. Pour y remédier, on pourra alors :
avant d'utiliser la solution, attendre quelque temps pour laisser débuller

… / …

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG

ou ce qui est préférable, utiliser une cuve munie à sa partie inférieure d'un robinet et soutirer ainsi par le bas

ou dégazer la solution en la soumettant à un vide partielle

** Méthode intermédiaire*

- Il est possible d'ajouter directement la gélatine, préalablement gonflée à l'eau froide, dans le mélange chaud des autres matières premières utilisées dans leurs fabrications. Cela peut-être le cas en confiserie (dans le sirop de sucre cuit) ou en pharmacie (dans la glycérine chaude).
- Après gonflement à froid comme indiqué dans la première méthode, on introduira la masse de gélatine gonflée dans le liquide chaud de dissolution en agitant.

Propriétés

Gonfle dans l'eau froide, et entièrement soluble dans l'eau chaude

Dégradée par les températures très élevées qui baissent sont pouvoir gélifiant : ne jamais faire bouillir la gélatine : à l'ébullition elle produit une mousse abondant comme le lait, et elle se dégrade rapidement.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux Règlement CE n° 853/2004, n° 2073/2005 et au « GME standard code bacteriological specification food grade gelatine »

Caractéristiques physiques

Force en gelée (sol 6,67 % à 10°C)	190 à 210 °BLOO M
Viscosité (sol à 6,67 à 60°C)	3,5 à 4,5 mPas
Granulométrie	20 mesh / 840 mµ

Caractéristiques chimiques

Humidité	15 % au maximum
Cendres (à 550°C)	moins de 2%
pH (solution à 6,67% à 45°C)	5 à 5,8
Substances réductrices (SO2)	< 10 ppm

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles à 30°C	Max 1000 germes p ar gramme
Spores d'anaérobies sulfito réducteurs	Max 10 germes par gramme
Salmonelles	absence dans 25 grammes
Echerichia Coli	Absence dans 10 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Sac de 25 Kg net. Boîte de 1 Kg net et boîtes de 150 g
Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Péremption : Durée de vie de 5 ans minimum en conditionnement d'origine

CODE ARTICLE 25 Kg ⇒ 732P 1 Kg ⇒ 10023 150 g ⇒ 10025

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG